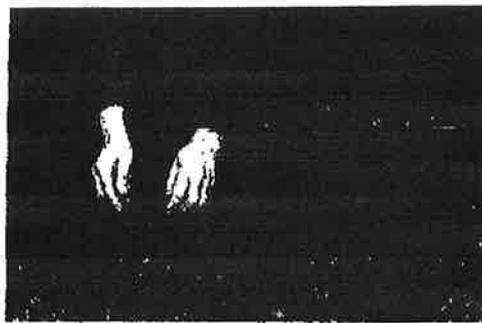


roris nennt ihm
seiner Blattform),
Blü-, in Österreich

gsweise aus dem
Ernte- und Ange-
r bis in den April
ches Wintergemü-
1 Jahreszeit einer
ender. Was Vita-
hält er beispiels-
ien. Darüber hin-
seepflanzen neben
utendsten Eisen-
rigens zu der Fa-
e. Seine Wurzeln
Blätter enthalten

kann ihn allein oder zusammen mit anderen Salaten zubereiten. Die aus mehreren Blättern bestehenden Pflänzchen können unzerlegt bleiben, es genügt, die Wurzelenden abzuschneiden. Das Blattgemüse nicht unter fließendem Wasser säubern, sondern behutsam im Wasser schwenken, anschließend gut abtropfen lassen und vorsichtig in einem Handtuch trocknen, damit die Marinade nicht verwässert wird.

Ganz nach Gusto kann man ihn mit den verschiedensten Saucen zubereiten. Kräuter-, Pfeffer-, Speck oder Eiersauce passen ebenso gut zu ihm wie Senf oder Knoblauch, Joghurt oder Sauerrahm. Weil sein herzhaft würziger Geschmack an frische Nüsse erinnert, wird er gern mit Walnüssen serviert.



In früheren Zeiten wurde der Feldsalat von Genießern an Weg- und Feldrändern eingesammelt. Heute ist das Genießen der kleinen Pflanze längst kein Geheimtip mehr.

Hilfestellung aus Taching für den Internet-Nutzer

»Lebensmittelmarketing im Internet« richtet sich an Internet-Einsteiger und -Profis

»Lebensmittelmarketing im Internet« heißt das vor kurzem erschienene Buch von Jürgen Steinmaßl aus Taching, das sich gleichermaßen an Einsteiger und Profis richtet. Das Buch gibt einen Überblick über das In-

Windows 6.0 gespeichert und außerdem zur schnelleren Übertragung im Zip-Format komprimiert.« In solchen Fällen hilft das Glossar am Ende des Buches weiter, das mit einem alphabetischen Verzeichnis von Fach-

Traun steine